07/2013

Mod: PLANCHA/3-N

Production code: 2.0.323.0103



Manual de Instruções
Instructions Manual
Manuel d'Instructions
Manual de Instrucciones

Placa de Grelhar a Gás
Gas Grill Plate
Rotissoire a Gaz
Plancha a Gas

GL 500

MANUAL INSTRUÇÕES (P)

1. PREÂMBULO

Este manual deve ser lido integralmente e guardado durante o tempo de vida do aparelho.

A instalação bem como qualquer adaptação (mudança de tipo de gás), ou reparação deve ser efectuada por um técnico devidamente credenciado, cumprindo as normas em vigor.

Nunca deve utilizar o aparelho para finalidades que não as previstas nem deve utilizar nele qualquer tipo de materiais combustíveis, ou abrasivos, bem como materiais cortantes que possam danificar a placa.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado por profissionais, pelo que deve haver todo o cuidado com o contacto de crianças com o aparelho.

Por questões de higiene e segurança o aparelho deve manter-se sempre limpo.

Estas instruções apenas são válidas se o símbolo do país estiver no aparelho.

2. INSTALAÇÃO

Ao desembalar o aparelho verifique se este se encontra em perfeitas condições.

Retire todos os materiais de embalagem e o plástico de protecção da estrutura do aparelho.

Verifique na etiqueta colada lateralmente no aparelho, se o gás que vai utilizar é o mesmo para o qual o aparelho se encontra predisposto. Caso o aparelho se encontre preparado para um gás diferente, lembre-se que só um técnico devidamente credenciado pode proceder á alteração do aparelho.

Escolha um local adequado para colocar o aparelho tendo em atenção as seguintes instruções:

- O aparelho deve ficar situado num local bem ventilado e por debaixo de uma campânula de extracção com capacidade de aspiração de pelo menos 1500 m^3 /h;
- O local da instalação (base de apoio) bem como a área envolvente devem ser constituídos por materiais não combustíveis;
- Deve deixar um espaço ao redor do aparelho, (entre este e as paredes laterais ou outros aparelhos) de pelo menos 150mm;
- O local deve encontrar-se bem nivelado;
- Certifique-se que as torneiras do aparelho se encontram desligadas;
- O aparelho deve ficar imóvel, pelo que deve colocar no local de instalação 4 parafusos M10 com pelo menos 15 mm de rosca disponível para a parte superior que iram encaixar no interior dos pés do aparelho. A localização dos parafusos é definida pelos vértices de um rectângulo com:

GGP6.4	332 x 295 mm
GGP6.6	532 x 295 mm
GGP6.8 / GGP6.4F	732 x 295 mm
GGP6.10 / GGP6.6F	932 x 295 mm
GGP6.8F	1132 x 295 mm

Pode agora efectuar a ligação do tubo de alimentação do gás (tubo metálico) segundo as normas em vigor evitando qualquer tipo de esforços de tracção ou torção bem como curvas demasiado fechadas ou estrangulamentos sobre o tubo. O aparelho deve ser ligado a uma instalação fixa com uma torneira do tipo de esfera.

3. UTILIZAÇÃO

A placa de grelhar vai protegida por um filme plástico que deve ser retirado antes da sua utilização. É aconselhável proceder à limpeza da placa com um detergente de cozinha e de seguida untar a placa com uma mistura de azeite e vinagre.

Para ligar a placa, pressione o manípulo totalmente para dentro, rode-o no sentido anti-horário e pressione o isqueiro que se encontra próximo da torneira mantendo o manípulo pressionado durante 15 a 20 segundos após o queimador acender.

O manípulo tem impressas, uma chama grande (caudal máximo) e uma chama pequena (caudal mínimo), o espaço entre elas é a área de regulação da chama.

Nos modelos GGP15.6C, GGP15.6MC, GGP15.8C, GGP15.8MC, GGP15.10C e GGP15.10MC são utilizadas torneiras termostática e um manípulo com graduação própria, esta vai do nº 1 (caudal mínimo) ao nº 7 (caudal máximo), nela consta ainda uma chama pequena (chama piloto) e uma chama grande (caudal máximo que coincide com o nº 7), a restante graduação representa a regulação da temperatura na placa.

Este tipo de torneira actua da seguinte forma: quando se liga o aparelho os queimadores funcionam com o caudal máximo, até a placa atingir a temperatura desejada, de acordo com a posição do manípulo. Quando a temperatura da placa estabilizar, a torneira automaticamente reduz a chama e aumentá-la-á quando a placa arrefecer, esta irá reduzir ou aumentar tantas vezes quantas a temperatura aumente ou diminua. Isto acontece em qualquer posição do manípulo.

Todas as torneiras estão equipadas com sistema de segurança pelo que no caso de a chama se apagar em algum queimador a alimentação do gás será interrompida automaticamente.

Para desligar basta rodar o manípulo para a posição 0.

Os modelos GGP15 GGP15.6C, GGP15.6MC, GGP15.8C, GGP15.8MC, GGP15.10C e GGP15.10MC dispõem de termóstatos de segurança que desligam o equipamento em caso de sobreaquecimento (antes que atinja os 300ºC). Os termóstatos situam-se na zona frontal do equipamento, na parte inferior. Os termóstatos são de rearme manual.

No queimador vertical os recipientes utilizados terão de ter um diâmetro mínimo de 150 mm e um diâmetro máximo de 300 mm.

4. CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Para efectuar a limpeza da placa é aconselhado deitar um pouco de água fria sobre a placa ainda quente, mas alguns minutos após desligada. A água vai borbulhar e facilitar que todos os resíduos presos à placa se soltem facilmente. Seguidamente pode-se limpar com um pano húmido e se necessário, após arrefecer utilizar um pouco de detergente.

Esta operação deve ser efectuada sempre, no final de cada utilização.

O tabuleiro que se encontra na parte frontal do aparelho deve ser retirado periodicamente e lavado cuidadosamente para evitar que a gordura transborde sobre os manípulos das torneiras. Para o retirar, basta levantá-lo um pouco e puxá-lo para fora.

As torneiras do aparelho não necessitam de lubrificação.

5. OPERAÇÕES NECESSÁRIAS PARA ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS

QUEIMADOR GAMA GGP15

Para a alteração do tipo de gás deve proceder-se da seguinte forma:

- Fechar a torneira de alimentação do gás e desligar o tubo de alimentação do aparelho.
- Virar o aparelho para que este fique apoiado sobre a placa.
- Pela parte interior desaperte porca de ligação do tubo de gás ao injector.

- Desapertar o parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente deixará de fixar a porca de afinação do ar. A partir deste momento pode já substituir o injector de gás e trocar pelo injector indicado, para a mudança de tipo de gás.

Ao montar um novo injector deve ter o cuidado de roscar a porca de afinação do ar não necessitando de apertar o parafuso superior de fixação do queimador, pois este deve ser apertado aquando do ensaio do queimador e após afinar a entrada de ar.

Nota: o aparelho deve ser ensaiado na posição de trabalho. Não esquecer que sempre que se efectue uma mudança do tipo de gás é necessário regular o ar bem como o mínimo na torneira.

Para regular o ar deve, após retirar o tabuleiro, desapertar o parafuso superior do queimador e rodar a porca de regulação do ar (sentido horário, menos ar). Após o ajuste deve reapertar o parafuso de fixação do queimador. Este reaperto vai fixar a porca de regulação do ar evitando que esta se mova. A regulação do mínimo é efectuada com o queimador ligado; coloca-se na posição de mínimo, retira-se o manípulo da torneira e actuando sobre o parafuso frontal da torneira que se encontra à esquerda do veio ajusta-se a dimensão da chama para um tamanho mínimo mas por forma a que este não se apague e termopar continue a receber calor por forma a não fazer desligar a torneira. Após ajustar o mínimo deve aguardar cerca de 2 minutos para garantir que a chama não se apaga.

QUEIMADOR GAMA GGP6

Para substituição do injector neste tipo de queimador, terá de virar o aparelho ao contrário e apoiá-lo na placa. Para retirar o queimador basta forçá-lo um pouco para trás para que este desencaixe da peça de alumínio. O injector fica de imediato acessível para substituição e para o retirar basta utilizar uma chave apropriada.

Ter sempre atenção, ao diâmetro do furo do injector em relação ao tipo de gás.

QUEIMADOR GAMA VERTICAL

Para a substituição do injector do queimador vertical basta desapertar o parafuso que fixa o suporte do injector. Retirar de seguida o injector antigo e substitui-lo pelo novo. Dever-se-á ter sempre em atenção a regulação da chama pois esta varia com o descer e subir do suporte do injector (este ajusta a entrada de ar).

6. MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA (SÓ PARA TÉCNICOS DEVIDAMENTE CREDENCIADOS)

Para qualquer operação de assistência técnica (limpeza ou substituição de queimadores, alteração do tipo de gás ou outras) deve ter em todos os aparelhos os seguintes cuidados:

- Fechar a torneira de alimentação do gás;
- Desligar o tubo de alimentação do aparelho;
- Rodar o aparelho para que este fique apoiado sobre a placa. (retire-o dos parafusos de fixação);
- Retirar os manípulos das torneiras puxando para fora.

6.1. QUEIMADOR GAMA GGP15

Neste tipo de queimador em particular deve proceder-se da seguinte forma:

- Pela parte interior desapertar os 2 parafusos de fixação da frente com o auxílio de uma chave de estrela;
- Desapertar a porca de ligação do tubo de gás ao injector;
- Desapertar o parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente deixará de fixar a porca de afinação do ar.

A partir deste momento pode já substituir o injector de gás e trocar pelo injector que acompanha o aparelho para mudança de tipo de gás. Ter em atenção que ao desapertar o injector vai também ficar solta a porca de afinação de entrada de ar no queimador.

Ao montar um novo injector deve ter o cuidado de roscar a porca de afinação do ar não necessitando de apertar o parafuso superior de fixação do queimador, pois este deve ser apertado aquando do ensaio do queimador e após afinar a entrada de ar. Notar que o aparelho deve ser ensaiado na posição de trabalho.

Nesta posição, tem-se acesso ao parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente fixa a porca reguladora da entrada de ar, através do furo que se encontra na parte superior das torneiras.

Caso se pretenda efectuar uma operação de limpeza ao queimador ou substituí-lo, após desapertar a porca de ligação do tubo de gás ao injector, basta desapertar a porca de ligação do termopar à torneira do gás e desligar o terminal do cabo que alimenta a vela (isqueiro). Desapertando os dois parafusos de fixação frontal do queimador este está completamente livre.

Não esquecer que sempre que se efectue uma mudança do tipo de gás é necessário regular o ar bem como o mínimo na torneira. Para regular o ar deve, desapertar o parafuso superior do queimador e rodar a porca de regulação do ar (sentido horário, menos ar). Após o ajuste deve reapertar o parafuso de fixação do queimador. Este reaperto vai fixar a porca de regulação do ar evitando que esta se mova.

A regulação do mínimo é efectuada com o queimador ligado; coloca-se na posição de mínimo, retira-se o manípulo da torneira e actuando sobre o parafuso frontal da torneira que se encontra à esquerda do veio ajusta-se a dimensão da chama para um tamanho mínimo mas por forma a que este não se apague e o termopar continue a receber calor por forma a não fazer desligar a torneira. Após ajustar o mínimo deve aguardar cerca de 2 minutos para garantir que a chama não se apaga.

6.2. QUEIMADOR GAMA GGP6

Neste tipo de queimador as substituições e manutenções são feitas de uma forma fácil e directa. Para retirar o queimador basta forçá-lo um pouco para trás para que este desencaixe da peça de alumínio. Pode agora substituir o queimador.

O injector fica também acessível para substituição (seja por um injector igual ou por outro no caso de alteração do tipo de gás) e para o retirar basta utilizar uma chave apropriada.

Para substituir o termopar ou a vela é necessário retirar o painel frontal.

Para retirar o painel frontal terá que se desapertar os parafusos que fixam os cantos dos painéis laterais (direito e esquerdo), isto para que quando se retire o painel frontal os cantos também saiam.

O termopar e a vela estão fixos à peça de alumínio que está fixa ao apoio do frontal do queimador. Para retirar a peça de alumínio basta desapertar o tubo de ligação torneira-queimador e dois parafusos que a fixam ao apoio frontal do queimador.

6.3. QUEIMADOR GAMA VERTICAL

Os procedimentos e cuidados acima descritos são relativos a todo o aparelho sendo única excepção a substituição do injector do queimador vertical. Para substituir o injector, seja para um do mesmo tipo de gás ou para um de outro tipo de gás, basta desapertá-lo com uma chave apropriada. Após substituir o injector é necessário ter sempre em atenção a regulação da chama (mínimo/máximo (procedimento acima descrito)).

Os restantes componentes também são de fácil substituição: para substituir o suporte do injector deve-se desapertar o parafuso situado lateralmente e a porca do tubo de alimentação; para substituir o regulador do ar deve-se desapertá-lo do suporte do espalhador com uma chave própria; para substituir o suporte do espalhador deve-se desapertar dois parafusos situados na parte interior do aparelho; para substituir o espalhador basta retirar o antigo pois não está fixo.

Caso exista alguma deficiência no funcionamento da torneira, esta deve ser substituída e não deve ser tentado efectuar a sua lubrificação.

Todos os aparelhos devem sofrer uma verificação periódica, de pelo menos uma vez por ano, para maior durabilidade dos componentes, esta verificação deve ser feita por um técnico devidamente credenciado.

7. TIPOS DE GÁS, INJECTORES E CATEGORIA

GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC

TIPO GÁS	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,82	I3P

GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC

TIPO	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR	CATEGORIA
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,45	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,45	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	1,00	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,85	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,90	I3P

GGP6.4 / GGP6.10

TIPO GÁS	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	I3P

GGP6.6 / GGP6.8

TIPO GÁS	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P

GGP6.4F

TIPO	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR (QUEIM. GGP6)	INJECTOR (QUEIM. VERTICAL)	CATEGORIA
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,25	1,40	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,25	1,40	2L
G-30. G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	0,85	I3P

GGP6.6F / GGP6.8F

TIPO	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR (QUEIM. GGP6)	INJECTOR (QUEIM. VERTICAL)	CATEGORIA
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,15	1,40	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,15	1,40	2L
G-30, G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	0,85	I3P

8. CARACTERISTICAS TÉCNICAS

GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC

	Qn	V/M
G20	5, 8 kW	0,62 m^3/h
G25	5, 8 kW	0,70 m^3/h
G30	5, 8 kW	460 g/h
G31	5, 8 kW	460 g/h

GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC

	Qn	V/M
G20	8,7 kW	0,93 m^3/h
G25	8,7 kW	1, 05 m^3/h
G30	8,7 kW	690 g/h
G31	8,7 kW	690 g/h

GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC

	Qn	V/M
G20	11,1 kW	1,18 m^3/h
G25	10,5 kW	1,27 m^3/h
G30	11,1 kW	840 g/h
G31	11,1 kW	840 g/h

	QUEIMADOR GGP15
CAUDAL TÉRMICO REDUZIDO G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

GGP6.4

	Qn	V/M
G20	3,1 kW	0,33 m^3/h
G25	2,9 kW	0,35 m^3/h
G30	3,1 kW	235 g/h
G31	3,1 kW	235 g/h

GGP6.6

	Qn	V/M
G20	5,50 kW	0,582 m^3/h
G25	5,00 kW	0,615 m^3/h
G30	5,50 kW	434 g/h
G31	5,50 kW	427 g/h

GGP6.8

	Qn	V/M
G20	8,25 kW	0,872 m^3/h
G25	7,50 kW	0,922 m^3/h
G30	8,25 kW	650 g/h
G31	8,25 kW	641 g/h

GGP6.10

	Qn	V/M
G20	9,3 kW	0,99 m^3/h
G25	8,7 kW	1,05 m^3 /h
G30	9,3 kW	705 g/h
G31	9,3 kW	705 g/h

	QUEIMADOR GGP6
CAUDAL TÉRMICO REDUZIDO G20 / G25 / G30 / G31	1,2 kW

GGP6.4F

	Qn	V/M
G20	6,3 kW	0,67 m^3/h
G25	6,1 kW	0,74 m^3 /h
G30	6,3 kW	478 g/h
G31	6,3 kW	478 g/h

GGP6.6F

	Qn	V/M
G20	8,70 kW	0,920 m^3/h
G25	8,20 kW	1,008 m^3 /h
G30	8,70 kW	686 g/h
G31	8,70 kW	676 g/h

GGP6.8F

	Qn	V/M
G20	11,45 kW	1,211 m^3/h
G25	10,70 kW	1,316 m^3 /h
G30	11,45 kW	903 g/h
G31	11,45 kW	889 g/h

	QUEIM. GGP6	**QUEIM. VERTICAL**
CAUDAL TÉRMICO REDUZIDO G20 / G25 / G30 / G31	1,2 kW	2,1 kW

INSTRUCTIONS MANUAL (GB)

1. INTRODUCTION

This manual should be carefully read and kept for as long as the grill plate is in use.
All operations such as installation, any kind of adaptations (e,i, changing the type of gas), or any kind of repair, must be carried out by a qualified technician, who should carry out the regulations in force.
This device should only be used for the specific end for which it was built, It should never be subjected to other combustible materials, abrasive detergents, or any other objects that might damage the plate.
Only adults should operate this device, and thus children should avoid touching the grill.
For hygienic and safety reasons, this device must always be kept clean.
These instructions are only valid for the countries mentioned on the ID plate.

2. INSTALLATION

When unpacking the machine, make sure that it is undamaged.
Remove all the materials used for packing as well as the plastic used to protect the structure of the machine.
Check the label on one side of the machine and make sure that the gas indicated is the same as the one that is going to be used, If the machine is indicated for another type of gas, please remember that only a qualified technician may carry out the change.

Choose the place where the machine is going to be installed, bearing in mind the following instructions:

- The machine must be placed in a well ventilated location, underneath a suction fan with suction capacity of at least 1500 m^3 /h;
- The grill stand, as well as everything surrounding it must be made out of non-combustible materials;
- There should be a distance of at least 150 mm between the grill and walls or any other machines;
- The stand must be well leveled;
- Make sure that the taps are turned off.

It is now possible to connect the gas hose (metallic tube), according to the regulations in force, avoiding all kinds of pressure, any tight curves or squeezing the tube too much, The grill must be connected to a fixed installation through a sphere type tap.
The equipment must be immobilized and fixed to the working surface. Use 4 M10-screws with at least 25 mm screw threat on the superior side. With the superior side, they lock into the equipment's feet. The location of the screws on the working surface is defined by the edges of a rectangle with the following dimensions:

GGP6.4	332 x 295 mm
GGP6.6	532 x 295 mm
GGP6.8 / GGP6.4F	732 x 295 mm
GGP6.10 / GGP6.6F	932 x 295 mm
GGP6.8F	1132 x 295 mm

3. USE

The grill plate has a plastic protection that must be taken off before using the machine, It is advisable to clean the plate with a normal kitchen detergent and then grease the plate with a mixture of olive oil and vinegar.

The grill can now be turned on, to do so, it is enough to push the knob completely, turn it counter clockwise and press the lighter that is near the tap, The knob must stay pressed down during 15 to 20 seconds after the burner lights up.
In the knob there is a picture of a large flame (maximum heat) and a small flame (minimum heat), The space between the two corresponds to the range of flame regulation.
Models GGP15.6C, GGP15.6MC, GGP15.8C, GGP15.8MC, GGP15.10C and GGP15.10MC, have thermostatic taps and a graduated regulating switch, which goes from position nrº,1 (minimum flame) up to nrº,7 (maximum flame), The numbers in-between correspond to the adjustment of the plaque temperature.
This tap works as follows: when the user turns the machine on, the burners work at the maximum until the plaque reaches the temperature selected with the regulating switch, When the plaque temperature stabilizes, the tap automatically reduces the flame and increases it again, as soon as the plaques starts to cool down. The tap repeats this sequence as many times as the plaque temperature changes. This procedure is the same for all the switch positions.
All the taps have a security system. If the flame of a burner goes off, the gas supply is automatically interrupted.
Turning the knob to the position 0 turns off the grill plate.
The models GGP15.6C, GGP15.6MC, GGP15.8C, GGP15.8MC, GGP15.10C and GGP15.10MC come with safety thermostats that automatically switch off the equipment in case of overheating (before reaching 300ºC). The thermostats are located on frontal part of the lower side of the equipment (under the control panel) and need to be rearmed manually.
On the vertical burner, the pans and casseroles used have to have a diameter between 150 mm minimum and 300 mm maximum.

4. MAINTENANCE AND CLEANING

To clean the plate is advisable to pour a little cold water on it a few minutes after turning the grill off. The water will facilitate the removal of scraps stuck to the plate. Afterwards, clean it with a damp cloth and after it cools down, and only if necessary, a small amount of detergent can be used.
This must be done each time after the fry-top is used.
The tray, which is located in the front of the device, must be taken out regularly and cleaned, in order to avoid spilling grease on the knobs, To remove it, push it up a little and then push it out.
The taps do not need lubrication.

5, NECESSARY STEPS FOR THE ALTERATION OF THE TYPE OF GAS

LINE GGP15 BURNER

In order to alter the type of gas, do the following:
- Close the gas alimentation tab and take off the alimentation tube;
- Turn the equipment upside down, In this position, the grill plate is turned downwards, the inferior part upwards, The inside of the equipment is now visible;
- In the inside, open the nut that connects the gas supply tube with the gas injector;
- Unscrew the upper fixation screw of the burner, This will simultaneously unfasten the air regulation nut;
- From this moment on, it is possible to substitute the gas injector for the indicated injector;
- When installing a new gas injector, you must fasten de air regulation nut, It is not necessary to fasten the upper fixation screw of the burner, because the upper fixation screw of the burner must be fastened after the testing of the burner and after regulation the air flow.

Note: In order to test the equipment, turn the equipment into working position, After every alteration of the type of gas, you must regulate the air flow and regulate the minimal position of the tab.

In order to regulate the air flow, first take out the drip tray, Unfasten the upper fixation screw of the burner and turn the air regulation nut (clockwise for less air, against the clock for more air). After adjusting the air flow, fasten the upper fixation screw of the burner. This fastening will also fasten the air regulation nut to avoid that the nut moves.

Regulate the minimal position of the tap with the burner burning, Turn the tab to the minimal position, take off the tap handle and then fasten or unfasten the frontal screw of the tap (at the left of the tap) in order to adjust the flame size to the minimum. Be careful not to turn off the flame and allow the thermocouple to receive heat (otherwise it will close the tap). After defining the minimal position of the tap, wait ca, 2 minutes to make sure the flame keeps burning.

LINE GGP6 BURNER

In order to replace the injector in this type of burner, you have to turn the equipment upside down. In order to take out the burner, push it a bit to the back of the equipment and this loosens the burner from the aluminium part. The injector becomes accessible and it can be replaced. Use an adequate nut driver to take it out.
Attention: Keep in mind the relation between the diameter of the injector's hole and the type of gas.

LINE VERTICAL BURNER

In order to replace the injector in the vertical burner, loosen the screw that fixes the injector's support. Take out the old injector and replace it with the new one (of another gas type). The position of the injector's support influences the entrance of air, thus regulating the gas flame. Keep this in mind when you adjust the injector's support position upwards or downwards.

6. MAINTENANCE AND SERVICING (ONLY FOR QUALIFIED TECHNICIANS)

The following steps should be taken in order to perform all kinds of servicing operations (cleaning or replacement of burners, changing the type of gas and other operations):

- Close the gas supply tap;
- Disconnect the supply hose of the machine;
- Turn the machine upside down;
- Pull out the tap knobs;
- Through the inner part, using a screwdriver, unfasten the two screws that fix the frontal part of the device;
- Unfasten the screw nut that connects the gas hose to the injector;
- Unfasten the upper screw that secures the burner, This operation will simultaneously unfasten the screw nut that regulates the air.

6.1. LINE GGP15 BURNER

With this type of burner, follow these instructions:
It is now possible to replace the gas injector with the one supplied with the machine, suitable for gas changes, You must keep in mind that when loosening the injector, the nut that regulates the air that goes in the burner will also become loose.
When installing the new injector, the nut that regulates the air must be fastened, There's no need to fasten the upper screw that secures the burner, seeing as it should be fastened when the burner is being tested and after having regulated the passage of air, Please remember that the grill plate should be tested in its working position.
In this position, one can reach the upper fixing screw of the burner (which simultaneously fixes the nut that regulates the air) through the hole in the upper part of the taps.
When cleaning or replacing the burner, after loosening the nut that connects the gas hose to the injector, loosen the nut that connects the thermopar to the gas tap and disconnect the cable terminal that feeds the lighter, Unfasten the two frontal fixing screws, which completely loosen the burner.
Always keep in mind that after performing any change in the type of gas, it is necessary to regulate the air as well as the minimum power of the tap. To regulate the air unfasten the upper screw of the burner and turn the air regulation nut (clockWise = less air). After adjusting the nut, fasten the screw that fixes the burner, Fastening this screw also attaches the air regulation nut, which becomes fastened.

The minimum power is regulated with the burner on: put the burner on minimum, remove the button from the tap and regulate the frontal screw of the tap, which is located on the left side of the shaft, adjusting the flame dimensions to the minimum without letting it go out, and thus, allowing the thermopar to have enough heat so as to block the tap. After adjusting the minimum, wait for a couple of minutes to make sure that the flame doesn't go out.

6.2. LINE GGP6 BURNER

All replacements in this type of burner are very easy to make. In order to replace burner simply loosen it from its supports. In order to do so, push it a bit to the back of the equipment and this loosens the burner from the aluminium part. Replace the old burner with a new one or replace the injector in case of a change of gas type. To loosen the injector one must use an adequate nut driver.
In order to replace the thermocouple and the electrode it is necessary to take out the front panel. To do so, loosen the screws that attach the side panels' corners. This way the whole assembly; front panel and corners will come out together.
The thermocouple and the electrode are attached to the aluminium part, which is attached to the burner support. In order to take out the aluminum part, it's necessary to unscrew the pipe that links the tap to the burner and the 2 screws that hold the burner frontal support.

6.3. LINE VERTICAL BURNER

The procedures above apply to the entire machine, except when it comes to the replacement on the injector of the vertical burner.
Simply loosen the injector of the vertical burner in order to replace it, by another one of the same kind of gas or for another injector of another type of gas. Keep in mind that the flame size must be adjusted (for minimum and maximum please see procedure described above)
The remaining components are very easy to replace: to replace the injector's support, unscrew the screw on the side and the nut of the feeding pipe; to replace the air regulator, loosen it from the cover support by using an adequate driver; to replace the cover support, unscrew the 2 screws that are located in the inner part of the machine; and to replace the cover, simply take out the old one because it is not attached to anything.

In case there's a tap malfunction, it should be replaced and there should not be any attempt to oil it.
All equipments have to be analyzed regularly, at least once per year, In order to assure a longer product life, this maintenance has to be carried out by accredited technicians.

7. TYPES OF GAS, INJECTORS AND CATEGORY

GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC

TYPE GÁS	PRESSURE (mbar)	INJECTOR	CATEGORY
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,82	I3P

GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC

TYPE GAS	PRESSURE (mbar)	INJECTOR	CATEGORY
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,45	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,45	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	1,00	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,85	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,90	I3P

GGP6.4 / GGP6.10

TYPE GAS	PRESSURE (mbar)	INJECTOR	CATEGORY
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	I3P

GGP6.6 / GGP6.8

TYPE GAS	PRESSURE (mbar)	INJECTOR	CATEGORY
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P

GGP6.4F

TYPE GAS	PRESSURE (mbar)	INJECTOR (LINE GGP6)	INJECTOR (LINE VERTICAL)	CATEGORY
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,25	1,40	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,25	1,40	2L
G-30. G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	0,85	I3P

GGP6.6F / GGP6.8F

TYPE GAS	PRESSURE (mbar)	INJECTOR (LINE GGP6)	INJECTOR (LINE VERTICAL)	CATEGORY
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,15	1,40	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,15	1,40	2L
G-30, G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	0,85	I3P

8. TECHNICAL DATA

GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC

	Qn	V/M
G20	5, 8 kW	0,62 m^3/h
G25	5, 8 kW	0,70 m^3/h
G30	5, 8 kW	460 g/h
G31	5, 8 kW	460 g/h

GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC

	Qn	V/M
G20	8,7 kW	0,93 m^3/h
G25	8,7 kW	1, 05 m^3/h
G30	8,7 kW	690 g/h
G31	8,7 kW	690 g/h

GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC

	Qn	V/M
G20	11,1 kW	1,18 m^3/h
G25	10,5 kW	1,27 m^3/h
G30	11,1 kW	840 g/h
G31	11,1 kW	840 g/h

	LINE GGP15
REDUCED HEAT FLOW G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

GGP6.4

	Qn	V/M
G20	3,1 kW	0,33 m^3/h
G25	2,9 kW	0,35 m^3/h
G30	3,1 kW	235 g/h
G31	3,1 kW	235 g/h

GGP6.6

	Qn	V/M
G20	5,50 kW	0,582 m^3/h
G25	5,00 kW	0,615 m^3/h
G30	5,50 kW	434 g/h
G31	5,50 kW	427 g/h

GGP6.8

	Qn	V/M
G20	8,25 kW	0,872 m^3/h
G25	7,50 kW	0,922 m^3/h
G30	8,25 kW	650 g/h
G31	8,25 kW	641 g/h

GGP6.10

	Qn	V/M
G20	9,3 kW	0,99 m^3/h
G25	8,7 kW	1,05 m^3 /h
G30	9,3 kW	705 g/h
G31	9,3 kW	705 g/h

	LINE GGP6
REDUCED HEAT FLOW G20 / G25 / G30 / G31	1,2 kW

GGP6.4F

	Qn	V/M
G20	6,3 kW	0,67 m^3/h
G25	6,1 kW	0,74 m^3 /h
G30	6,3 kW	478 g/h
G31	6,3 kW	478 g/h

GGP6.6F

	Qn	V/M
G20	8,70 kW	0,920 m^3/h
G25	8,20 kW	1,008 m^3 /h
G30	8,70 kW	686 g/h
G31	8,70 kW	676 g/h

GGP6.8F

	Qn	V/M
G20	11,45 kW	1,211 m^3/h
G25	10,70 kW	1,316 m^3 /h
G30	11,45 kW	903 g/h
G31	11,45 kW	889 g/h

	LINE GGP6	LINE VERTICAL
REDUCED HEAT FLOW G20 / G25 / G30 / G31	1,2 kW	2,1 kW

MANUEL D'INSTRUCTIONS (F)

1. INTRODUCTION

Ce manuel doit être lu attentivement et bien gardé pendant tout le temps que l'appareil soit en usage.
L'installation, bien que toutes les adaptations (ex, changement du type de gaz), ou dépannage doivent être effectuées par un technicien qualifié et selon les normes en force.
Cet appareil doit être utilisé seulement pour des buts auxquels il a été conçu, Jamais utiliser des matériaux combustibles ou corrosifs, ni des objets coupants, parce qu'ils peuvent endommager la plaque.
Seulement des adultes doivent travailler avec cet appareil, donc il faut éviter le contact entre les enfants et le rôtissoire.
Après chaque utilisation le rôtissoire doit être toujours nettoyé, par des raisons hygiéniques et de sécurité.
Ces instructions sont seulement valables pour les pays mentionnés sur la machine.

2. INSTALLATION

Après déballer l'appareil il faut vérifier qu'il est propre.
Enlever tous les matériaux d'emballage bien que le plastic de protection de la structure de l'appareil.
Vérifier dans la plaque de caractéristiques, collé dans un côté de l'appareil, si le gaz qui va être utilisé est celui l'indiqué, Si l'appareil a été fabriqué pour travailler avec un gaz différent, il faut faire attention parce que seulement un technicien qualifié peut faire le changement.

Choisir un endroit convenable pour l'appareil, selon les instructions suivantes:

- L'appareil doit être installé dans un endroit suffisamment airé et dessous une campanule d'extraction avec une capacité d'aspiration de 1500 m^3 /h au minimum ;
- La place d'installation (l'appui) aussi que l'aire environnant doivent être d'un matériel pas combustible ;
- Autour de l'appareil il doit avoir un espace libre de 150mm (entre l'appareil et d'autres appareils et les murs) ;
- La place d'installation doit être bien nivelée ;
- Vérifier si les robinets de l'appareil ne sont pas ouverts ;
- La machine doit être immobile : fixez dans l'emplacement de l'installation 4 vis M10 avec au moins 15 mm vers le haut de vis disponible, qui seront dans les pieds de la machine. L'emplacement des vis est défini par les sommets d'un rectangle avec les mesures suivantes :

GGP6.4	332 x 295 mm
GGP6.6	532 x 295 mm
GGP6.8 / GGP6.4F	732 x 295 mm
GGP6.10 / GGP6.6F	932 x 295 mm
GGP6.8F	1132 x 295 mm

Faire la connexion du tuyau d'alimentation du gaz (tuyau métallique), selon les normes en force et évitant tous les efforts de traction ou torsion, des courbes très fermées ou l'étranglement du tuyau. L'appareil doit être branché à une installation fixe avec un robinet du type sphère.

3. UTILISATION

La plaque est protégée avec un plastique qui doit être retiré avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, De toute façon il est convenable de faire le nettoyage de la plaque avec un détergent de cuisine avant de l'huiler avec une mixture de l'huile d'olive et de vinaigre.
Maintenant vous pouvez mettre l'appareil en marche, il suffit de presser le manipule un petit peu et le tourner vers la gauche et presser en même temps le briquet, qui se trouve près du robinet. Le brûleur s'allume et il faut maintenir le manipule pressé pendant 15 / 20 secondes.
Dans le manipule il y a le dessin d'une grande flamme (débit maximum) et une petite flamme (débit minimum), l'espace entre les deux correspond à la régulation de la flamme – termopar.

Les modèles GGP15.6C, GGP15.6MC, GGP15.8C, GGP15.8MC, GGP15.10C et GGP15.10MC utilisent des robinets thermostatique et un manipule gradé, dès le n, 1 (débit minimum) jusqu'au n, 7 (débit maximum).
Les positions entre le n, 1 et le n, 7 correspondent á l'ajustement de la température de la plaque.
Ce type de robinet fonctionne de la façon suivante: quand se met l'appareil en marche, les brûleurs travaillent au débit maximum, jusqu'à la plaque atteint la température sélectionnée par la position du manipule. Quand la température de la plaque est stable, le robinet réduit le débit des brûleurs, et l'augmentera quand la plaque est froide. Le robinet répétera cette séquence toutes les fois que la température de la plaque refroidie ou augmente. Cette procédure est valable pour toutes les positions du manipule.
Tous les robinets ont un système de sécurité qui ferme automatiquement le gaz si la flamme s'éteint accidentellement.
Mettre le manipule dans la position 0 pour débrancher l'appareil.

Les modèles GGP15.6C, GGP15.6MC, GGP15.8C, GGP15.8MC, GGP15.10C et GGP15.10MC sont équipés avec thermostats de sécurité, avec réarme manuel, qui empêchent la température de la plaque d'arriver aux 300ºC. Il y a un thermostat pour chaque robinet et ils sont dans la partie inférieure du panneau frontal.

Sur le brûleur vertical, utiliser des pots avec un diamètre minimum de 150 mm et diamètre maximum de 300 mm.

4. CONSERVATION ET MAINTENANCE

Pour faire le nettoyage de la plaque verser de l'eau froide sur la plaque chaude, mais quelques minutes après l'avoir débranchée. L'eau ira faciliter le nettoyage des résidus collés à la plaque. Ensuite nettoyer avec un panneau humide et si nécessaire utiliser un petit peu de détergent, mais seulement quand la plaque est déjà froide.
Après chaque utilisation de la plaque il faut faire ce nettoyage.
Il faut retirer périodiquement le plateau qui se trouve dans l'appareil et le laver soigneusement afin d'éviter que la grasse écoule sur les manipules des robinets. Pour le retirer, il faut l'élever un petit peu et après le pousser vers vous.
Il n'est pas nécessaire de lubrifier les robinets.

5. ETAPES NECCESSAIRES POUR LE CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

BRÛLEUR LIGNE GGP15

Pour changer le type de gaz :

- Fermer l'alimentation du gaz ;
- Tourner le matériel à l'envers, Dans cette position, le grill est tourné vers le bas, la partie inférieure vers le haut, L'intérieur de l'appareil n'est pas visible;
- A l'intérieur, ouvrir l'écrou qui connecte le tube d'alimentation de gaz avec l'injecteur de gaz ;
- Dévisser la fixation supérieure du brûleur, Cela détachera simultanément l'écrou du réglage de l'air, A cet instant, il sera possible de substituer l'injecteur de gaz ;
- Pendant que vous installez un nouvel injecteur, vous devez attacher l'écrou du réglage de l'air, Ce n'est pas nécessaire d'attacher la visse de la fixation supérieure du brûleur, car elle doit l'être après vérification du brûleur ainsi qu'après réglage de la circulation de l'air.

Note : Pour tester l'appareil, mettez-le dans la position de travail, Ne pas oublier qu'il faut régler l'air et le minimum du robinet toujours que le type de gaz est changé.

Pour régler l'air, retirez d'abord le plateau de goutte. Dévissez la fixation supérieure du brûleur et tournez l'écrou du réglage de l'air (dans le sens des aiguilles d'une montre pour moins d'air, contre l'horloge pour plus d'air). Après le réglage de l'air, vissez la fixation supérieure du brûleur. Cela attachera aussi l'écrou réglage de l'air ce qui l'empêchera de bouger, Réglez la position minimum du robinet avec le brûleur à travailler. Tournez le robinet à la position minimum, enlevez la poignée du robinet et réglez le vis frontale du robinet (à la gauche du robinet) pour régler la grandeur de flamme au minimum. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas car il faut que le thermopar reçoive de la chaleur, sinon il fermera le robinet. Après régler le minimum, il faut atteindre environ 2 minutes pour être sure que la flamme ne s'éteigne pas.

BRÛLEUR LIGNE GGP6

Pour remplacer l'injecteur dans ce type de brûleur il faut tourner l'équipement et l'appuyer sur la plaque. Pour retirer le brûleur, il faut le forcer un peu sur l'arrière de l'appareil, de façon à le dégager la pièce en aluminium. L'injecteur est aussi accessible et pour le retirer, il faut utiliser une clé adéquate.
Faire toujours attention au diamètre du trou de l'injecteur en fonction du type de gaz.

BRÛLEUR LIGNE VERTICAL

Pour remplacer l'injecteur du brûleur vertical, dévissez la vis fixant le support d'injecteur. Retirer le vieil injecteur et le remplacer par un nouveau. Faire toujours attention au réglage de la flamme qui varie en fonction de la hausse et la baisse de l'injecteur (celui ajuste la prise de l'air).

6. MAINTENANCE ET ASSISTANCE (SEULEMENT POUR DES TECHNICIENS QUALIFIES)

Pour toutes les assistances techniques (nettoyage ou remplacement des brûleurs, changement du type de gaz ou d'autres) il faut faire comme suit:

- Fermer le robinet l'alimentation du gaz ;
- Débrancher le tuyau d'alimentation de l'appareil ;
- Mettre l'appareil à l'envers, (le retirer des vis de fixation) ;
- Retirer les manipules des robinets en les poussant vers vous.

6.1. BRÛLEUR LIGNE GGP15

Pour ce type de brûleur, il faut suivre le suivant:

- Dans la partie intérieure dévisser les 2 vis qui fixent le front de l'appareil avec d'aide d'un tournevis ;

- Dévisser l’écrou qui lie le tuyau à gaz à l’injecteur ;
- Dévisser la vis supérieure qui fixe le brûleur, En même temps, cette opération délie l’écrou qui fait la régulation de l’air.

A partir de ce moment-là il est possible de remplacer l’injecteur à gaz par l’autre injecteur fourni avec l’appareil et qui se destine au changement du type de gaz. Faire attention à l’écrou de régulation de l’entrée de l’air dans le brûleur, qui devient délié après retirer l’injecteur.
Après mettre le nouvel injecteur il faut visser l’écrou de régulation de l’air, Il n’est pas nécessaire de viser le vis qui fixe le brûleur car il doit être vissé pendant l’essai du brûleur e après réguler l’entrée de l’air. L’appareil doit toujours être essayé dans la position de travaille.
Pour pouvoir accéder au vis supérieures qui fixe le brûleur en même temps qu’il fixe l’écrou de régulation de l’air, il suffit de retirer le plateau de l’appareil, pendant que celui-ci est dans la position de travaille.
Pour nettoyer le brûleur ou le remplacer, après dévisser l’écrou de connexion du tuyau de gaz à l’injecteur, il suffit de dévisser l’écrou de connexion du termopar au robinet à gaz et débrancher le terminal du câble qui nourrit le briquet, Pour détacher complètement le brûleur, il suffit de dévisser les 2 vis qui le fixent à la partir frontale de l’appareil.
Ne pas oublier que toutes les fois que le type de gaz est changé, il est aussi nécessaire de réguler l’air et le minimum du robinet. Pour réguler l’air il faut dévisser le vis supérieur du brûleur et tourner l’écrou de régulation de l’air (vers la droite = moins d’air). Après la régulation de l’air il faut serrer le vis qui fixe le brûleur. En même temps l’écrou de régulation de l’air devient aussi serré. La régulation de la flamme minimum doit être faite avec le brûleur allumé. Mettre le manipule dans la position minimum, retirer le manipule du robinet et tourner le vis frontal du robinet qui se trouve à gauche de l’arbre en régulant la taille de la flamme vers le minimum mais sans qu’elle s’éteigne par ce qu’il faut que le termopar continue à recevoir de la chaleur, sinon il ferme le robinet, Après réguler le minimum il faut attendre 2 minutes environ afin de vérifier que la flamme ne s’éteint pas.

6.2. <u>BRÛLEUR LIGNE GGP6</u>

Dans ce type de brûleur, l’entretien et remplacements sont faites directement et de façon très facile. Pour retirer le brûleur, il faut le forcer un peu sur l'arrière de l'appareil, de façon à le dégager la pièce en aluminium. Le brûleur est accessible pour remplacement.
Il est aussi possible de remplacer l’injecteur (soit par un autre du même type de gas, soit pour un autre en cas de changement du type de gas). Il suffit d’utiliser une clé adéquate.
Pour effectuer le remplacement du thermopar et de l’électrode, il faut enlever le panneau frontal.
Pour retirer le panneau frontal, dévissez les vis qui fixent les coins du panneau aux panneaux latéraux (gauche et droite). Quand le panneau frontal est enlevé, les coins sortent ensemble.
Le thermopar et l’électrode sont fixés à la pièce en aluminium qui est attachée sur l'appui du brûleur. Pour enlever la pièce d'aluminium, dévisser le tuyau de liaison du brûleur au robinet, et les deux vis qui l’attachent à l’appui frontale du brûleur.

6.3. <u>BRÛLEUR LIGNE VERTICAL</u>

Les soins et les procédures décrites ci-dessus sont valables pour l'appareil, à exception du remplacement de l'injecteur du brûleur vertical. Pour remplacer l’injecteur, détacher l'ancien injecteur et remplacer-le par le nouveau (pour le même type de gaz, ou pour un autre type de gaz), toujours en faisant attention la régulation de la flamme (min/max : procédure décrite ci-dessus).
Les autres composantes sont également faciles à remplacer: pour remplacer l’appui du brûleur il faut simplement deviser le bouchon situé latéralement à l'appui et l'écrou du tube d’approvisionnement ; pour remplacer le régulateur de l'air il suffit de deviser l’appui du palonnier avec une clé; pour remplacer l’appui du palonnier il faut deviser les deux vis situées sur la partie interne de l'appareil; et pour remplacer le palonnier il faut simplement le retirer car il n’est pas attaché.

Dans le cas de mauvais fonctionnement du robinet il faut le remplacer, Ne pas essayer de le lubrifier.
Tous les équipements doivent être vérifiés régulièrement, au moins une fois par an. Pour assurer une plus longue vie des équipements, cette maintenance doit être réalisée par les techniciens accrédités.

7. TYPES DE GAZ , INJECTEURS ET CATÉGORIE

GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC

TYPES GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEUR	CATEGORIE
G-20 (GAZ NATURAL)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (GAZ NATURAL)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,82	I3P

GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC

TYPES GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEUR	CATEGORIE
G-20 (GAZ NATURAL)	20	1,45	2H/2E+
G-25 (GAZ NATURAL)	25	1,45	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	1,00	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,85	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,90	I3P

GGP6.4 / GGP6.10

TYPES GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEUR	CATEGORIE
G-20 (GAZ NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (GAZ NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	I3P

GGP6.6 / GGP6.8

TYPES GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEUR	CATEGORIE
G-20 (GAZ NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GAZ NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P

GGP6.4F

TYPES GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEUR (LIGNE GGP6)	INJECTEUR (LIGNE VERTICAL)	CATEGORIE
G-20 (GAZ NATURAL)	20	1,25	1,40	2H/2E+
G-25 (GAZ NATURAL)	25	1,25	1,40	2L
G-30. G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	0,85	I3P

GGP6.6F / GGP6.8F

TYPES GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEUR (LIGNE GGP6)	INJECTEUR (LIGNE VERTICAL)	CATEGORIE
G-20 (GAZ NATURAL)	20	1,15	1,40	2H/2E+
G-25 (GAZ NATURAL)	25	1,15	1,40	2L
G-30, G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	0,85	I3P

8. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC

	Qn	V/M
G20	5, 8 kW	0,62 m^3/h
G25	5, 8 kW	0,70 m^3 /h
G30	5, 8 kW	460 g/h
G31	5, 8 kW	460 g/h

GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC

	Qn	V/M
G20	8,7 kW	0,93 m^3/h
G25	8,7 kW	1, 05 m^3 /h
G30	8,7 kW	690 g/h
G31	8,7 kW	690 g/h

GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC

	Qn	V/M
G20	11,1 kW	1,18 m^3/h
G25	10,5 kW	1,27 m^3 /h
G30	11,1 kW	840 g/h
G31	11,1 kW	840 g/h

	LIGNE GGP15
FLUX DE CHALEUR RÉDUITES G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

GGP6.4

	Qn	V/M
G20	3,1 kW	0,33 m^3/h
G25	2,9 kW	0,35 m^3 /h
G30	3,1 kW	235 g/h
G31	3,1 kW	235 g/h

GGP6.6

	Qn	V/M
G20	5,50 kW	0,582 m^3/h
G25	5,00 kW	0,615 m^3 /h
G30	5,50 kW	434 g/h
G31	5,50 kW	427 g/h

GGP6.8

	Qn	V/M
G20	8,25 kW	0,872 m^3/h
G25	7,50 kW	0,922 m^3 /h
G30	8,25 kW	650 g/h
G31	8,25 kW	641 g/h

GGP6.10

	Qn	V/M
G20	9,3 kW	0,99 m^3/h
G25	8,7 kW	1,05 m^3/h
G30	9,3 kW	705 g/h
G31	9,3 kW	705 g/h

	LIGNE GGP6
FLUX DE CHALEUR RÉDUITES G20 / G25 / G30 / G31	1,2 kW

GGP6.4F

	Qn	V/M
G20	6,3 kW	0,67 m^3/h
G25	6,1 kW	0,74 m^3/h
G30	6,3 kW	478 g/h
G31	6,3 kW	478 g/h

GGP6.6F

	Qn	V/M
G20	8,70 kW	0,920 m^3/h
G25	8,20 kW	1,008 m^3/h
G30	8,70 kW	686 g/h
G31	8,70 kW	676 g/h

GGP6.8F

	Qn	V/M
G20	11,45 kW	1,211 m^3/h
G25	10,70 kW	1,316 m^3/h
G30	11,45 kW	903 g/h
G31	11,45 kW	889 g/h

	LIGNE GGP6	LIGNE VERTICAL
FLUX DE CHALEUR RÉDUITES G20 / G25 / G30 / G31	1,2 kW	2,1 kW

MANUAL DE INSTRUCCIONES (E)

1. INTRODUCCION

Este manual debe ser leído y guardado durante el tiempo de uso de la plancha.
Todas las operaciones como la instalación, cualquier tipo de adaptación (e.i. cualquier cambio en el tipo de gas), o reparación, debe ser llevada a cabo por un técnico cualificado, cumpliendo las normas vigentes,
Nunca utilizar el aparato para otro fin que no sea para el que fue creado. No utilizar materiales combustibles, ni detergentes abrasivos ni ningún otro objeto que pueda dañar la placa.
Este aparato debe ser utilizado únicamente por adultos, evitar que los niños toquen la plancha.
Por razones de higiene y seguridad, este aparato debe mantenerse siempre limpio.
Este manual sirve solamente para los países que mencionamos en la placa de identificación

2. INSTALACIÓN

Tras desembalar la máquina, comprobar que está en perfectas condiciones.
Quitar todo los materiales usados para el embalaje así como el plástico usado para proteger la estructura de la máquina.
Verificar la etiqueta que se encuentra a uno de los lados de la máquina y asegurar que el gas indicado es el mismo para el que se va a usar. Si la máquina indica otro tipo de gas, por favor recuerde que solo un técnico cualificado puede realizar el cambio.

Elegir el lugar donde va a instalar la máquina, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:

- El aparato debe colocarse en lugar bien ventilado, bajo una campana de extracción de al menos 1500 m^3/h,
- El lugar de instalación y todo lo que rodee a la plancha deben estar fabricados por materiales no combustibles.
- Debe haber una distancia de al menos 150 mm entre la plancha y otros aparatos,
- La base de apoyo del aparato debe estar bien nivelada,
- Asegurar que las llaves están cerradas.
- El aparato debe quedarse inmóvil, así debe poner en el lugar de instalación 4 tornillos M10 con al menos 15mm de rosca disponible que irán encajar en los pies del aparato. La posición de los pies es definida por los vértices de un rectángulo con:

GGP6.4	332 x 295 mm
GGP6.6	532 x 295 mm
GGP6.8 / GGP6.4F	732 x 295 mm
GGP6.10 / GGP6.6F	932 x 295 mm
GGP6.8F	1132 x 295 mm

Ahora puede conectar el tubo de alimentación del gas (metálico), de acuerdo con las normas vigentes, evitando todo tipo de presión, cualquier curva muy cerrada que pueda apretar el tubo. La plancha debe estar conectada a una instalación fija con una tornillería de tipo esfera.

3. USO

La placa de la plancha va protegida por una película de plástico que debe ser retirada antes de su utilización. En cualquier caso, es aconsejable limpiar la placa con el detergente de cocina habitual y en seguida untar la placa con una mezcla de aceite de oliva y vinagre.
La plancha ya puede encenderse. Para hacerlo, deberá empujar la perilla completamente, girar en sentido contrario a las agujas del reloj y pulsar el encendedor que está cerca de la llave. La perilla debe permanecer pulsada de 15 a 20 segundos tras encender la llama.
En la perilla hay un dibujo de una llama grande (calor máximo) y una llama pequeña (calor mínimo). El espacio entre las dos, se corresponde a la regulación de la llama.

Los modelos GGP15.6C, GGP15.6MC, GGP15.8C, GGP15.8MC, GGP15.10C y GGP15.10MC, utilizan válvulas termostáticas y un mando con graduación propia, que va del nº1 (caudal mínimo) al nº 7 (caudal máximo), constan una llama pequeña (llama piloto) y una llama grande (caudal máximo que coincide con el nº 7), el resto de la graduación representa la regulación de temperatura en la placa.
Este tipo de válvula actúa de la siguiente forma: cuando se enciende el aparato los quemadores funcionan con el caudal máximo, hasta que se indique la temperatura deseada, de acuerdo con la posición del mando. Cuando la temperatura de la placa se estabiliza, la válvula automáticamente reduce la llama o la aumenta según lo necesite. Esta se reducirá o aumentará tantas veces como la temperatura aumente o disminuya. Esto sucede en cualquier posición del mando.

Todas las llaves tienen un sistema de seguridad. Si la llama se extingue, la toma de gas se interrumpe automáticamente.
Girando la llave a la posición 0 la plancha se apaga.
Los modelos GGP15..6C, GGP15.6MC, GGP15.8C, GGP15.8MC, GGP15.10C y GGP15.10MC tienen termostatos de seguridad que apagan el equipamiento en caso de sobrecalentamiento (antes de llegar a 300°C). Los termostatos se encuentran en la parte frontal del equipo en la parte inferior. Los termostatos son de rearme manual.

En el quemador vertical, los recipientes utilizados han que tener el mínimo de 150mm y un diámetro máximo de 300mm.

4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para limpiar la placa es aconsejable verter un poco de agua fría sobre ella varios minutos después de haber apagado la plancha. El agua facilitará quitar los restos pegados a la placa. Después, limpiar con un paño húmedo, y tras haberse enfriado, sólo es necesaria una pequeña cantidad de detergente.
Esto debe hacerse cada vez que se utilice la plancha.
La bandeja que se encuentra situada en la parte frontal del aparato, debe ser retirada y limpiada regularmente, para así evitar el derrame de grasa sobre las perillas (mandos). Para quitarla, levantar un poco y luego tirar hacia fuera.
Las llaves no necesitan lubricación.

5. OPERACIONES NECESARIAS PARA LA ALTERACIÓN DEL TIPO DE GAS

QUEMADOR GAMA GGP15

La alteración del tipo de gas debe ser hecha de la siguiente manera:
- Cerrar el grifo de alimentación del gas y desconectar el tubo de alimentación del aparato.
- Virar el aparato para que este se quede apoyado sobre la placa.
- Por la parte interior, desapretar la tuerca de ligación del tubo de gas al inyector.
- Desapretar el tornillo superior de fijación del quemador, que simultáneamente dejará de fijar la tuerca de afinación del aire. A partir de este momento, ya puede substituir el inyector de gas y cambiar por lo inyector deseado, para el cambio de tipo de gas.

Al conectar un nuevo inyector, es necesario roscar la tuerca de afinación del aire, pero no es necesario apretar el tornillo superior de fijación del quemador. Este debe ser apretado en el momento del ensayo del quemador y después de afinar la entrada de aire.

Nota: el aparato debe ser ensayado en la posición de trabajo, No olvidar que siempre que se efectúe un cambio del tipo de gas, es necesario regular el aire, bien como el mínimo en el grifo.

Para regular el aire debe, después de retirar el tablero, desapretar el tornillo superior del quemador y rodar la tuerca de regulación del aire (en el sentido horario - menos aire). Después del ajuste, debe apretar una vez más el tornillo de fijación del quemador. Este procedimiento va a fijar la tuerca de regulación del aire, evitando que esta se mueva.
La regulación del mínimo es efectuada con el quemador conectado: poner en la posición de mínimo, retirar el manipulo del grifo y, actuando sobre el tornillo frontal del grifo (está a la izquierda del eje), ajustar la dimensión de la llama para lo mínimo. Garantizar que la llama no pare y que el termopar siga recibiendo calor, de manera a no desconectar el grifo. Después de ajustar el mínimo, debe aguardar aproximadamente 2 minutos, para garantizar que la llama no se apaga.

QUEMADOR GAMA GGP6

Para sustituir el inyector en estos quemadores, tendrá que virar el aparato para que este se quede apoyado sobre la placa. Para quitar el quemador solo es necesario hacer un poco de fuerza para detrás para desencajar de la pieza de aluminio. El inyector se queda inmediatamente accesible para sustitución y para quitarlo basta utilizar una llave propia.
Tener siempre en atención al diámetro del furo del inyector relativo al tipo de gas.

QUEMADOR GAMA VERTICAL

Para sustituir el inyector del quemador vertical solo es necesario desapretar lo tornillo que fija el suporte del inyector. Quitar enseguida el inyector antiguo y sustituirlo por lo nuevo. Deberá siempre tener atención a la regulación de la llama pues varia con el bajar o subir del suporte del inyector (que ajusta la entrada de aire).

6. MANTENIMIENTO Y SERVICIO (SOLO PARA TECNICOS CUALIFICADOS)

Para cualquier operación de asistencia técnica (limpieza o sustitución de quemadores, cambio del tipo de gas u otras) debe tener en todos los aparatos los siguientes cuidados:

- Cerrar el suministro de gas.
- Desconectar el tubo de alimentación del gas.
- Situar la plancha del revés de modo que quede apoyada sobre la placa.
- Retirar los mandos tirando hacia fuera.

6.1. QUEMADOR GAMA GGP15

En este tipo de quemador debe proceder de la siguiente manera:

- Por la parte interior, usando un destornillador, quitar los dos tornillos que fijan la parte frontal del aparato.
- Quitar el tornillo que conecta el tubo del gas al inyector.
- Quitar el tornillo superior que asegura el quemador. Esta operación quitará simultáneamente la tuerca que regula el aire.

Ahora es posible sustituir el inyector de gas por el que acompaña al aparato para el cambio del tipo de gas. Debe tener en cuenta que cuando afloje el inyector, la tuerca que regula el aire que va en el quemador, también se aflojará.
Cuando instale el nuevo inyector, la tuerca que regula el aire debe estar sujeta. No es necesario ajustar el tornillo superior que asegura el quemador, viendo como debe estar ajustado cuando el quemador esté probado y después de haber regulado el paso del aire. Por favor recuerde que la plancha debe ser probada en posición de trabajo.

En esta posición, se puede alcanzar el tornillo de fijación superior del quemador (que simultáneamente fija la tuerca que regula el aire) a través del agujero de la parte superior del grifo del gas.

Cuando limpie o sustituya el quemador, tras haber aflojado la tuerca que conecta el tubo del gas al inyector, afloja la tuerca que conecta el termopar a la llave y desconecta el cable que alimenta el interruptor. Quitar los dos tornillos de fijación frontal, que aflojan completamente el quemador.
Tener siempre en cuenta que tras realizar cualquier cambio en el tipo de gas, es necesario regular el aire así como la posición mínima de la llave. Para regular el aire es necesario aflojar el tornillo superior del quemador y girar la tuerca de regulación de aire (en el sentido de las agujas del reloj = menos aire). Tras ajustar la tuerca, ajustar el tornillo que fija el quemador. Ajustando dicho tornillo también se adjunta la tuerca de regulación del aire, que llega a estar ajustada.
El mínimo se regula con el quemador puesto: poner el quemador al mínimo, mover el botón de la llave y regular el tornillo delantero de la llave, que se encuentra en el lado izquierdo del eje, ajustando las dimensiones de la llama al mínimo sin dejar que se apague, y así, permitir que el termopar tenga suficiente calor tanto como para bloquear la llave. Tras ajustar la llave, esperar un par de minutos para asegurarse que la llama no se extingue.

6.2. QUEMADOR GAMA GGP6

En ese tipo de quemador las sustituciones e manutenciones son echas de modo fácil y directo. Para quitar el quemador solo es necesario hacer un poco de fuerza para detrás para desencajar de la pieza de aluminio. Puede ahora sustituir el quemador.
El inyector también se queda accesible para sustitución (sea por un igual, sea por otro en caso de alteración del tipo de gas) y para quitarlo basta utilizar una llave propia.
Para sustituir el tempopar o la vela es necesario quitar el panel frontal. Para quitar el panel frontal deberá aflojar los tornillos que fijan los cantos de los paineles laterales (derecho y izquierdo), para que cando se quite el panel frontal, también se suelten.
El tempopar y la vela están fijados a la pieza de aluminio que está fija al apoyo frontal del quemador. Para quitarla solo es necesario desconectar el tubo de ligación tuerca-quemador y 2 tornillos que fijan al apoyo frontal del quemador.

6.3. QUEMADOR GAMA VERTICAL

Los procedimientos y cuidados encima descritos son relativos a todos los aparatos, sendo la única excepción la sustitución del inyector del quemador vertical. Para sustituirlo, sea para uno del mismo tipo de gas o para de tipo de gas diferente, basta desapretarlo con una llave propia. Después de sustituir el inyector es necesario tener siempre atención a la regulación de la llama (mínimo/máximo [procedimiento encima descrito]).
Los restantes componentes también son fáciles de sustituir: para cambiar el suporte del inyector deberá desapretar el tornillo localizado lateralmente y la tuerca del tupo de alimentación: para sustituir el regulador del aire deberá desapretarlo del suporte del derramador con una llave propia; para cambiar el suporte del derramador deberá desapretar los 2 tornillos que están situados en la parte interior del aparato; para sustituir el derramador basta quitar el antiguo, pues no está fijado.

En caso de que haya un mal funcionamiento en lo grifo, este debe ser sustituido y no debe intentar engrasarlo.
Todos los aparatos deben tener una verificación periódica, mínimo una vez al año, para mayor durabilidad de los componentes. Esta verificación debe ser hecha por un técnico debidamente acreditado.

7. TIPOS DE GAS, INYECTORES E CATEGORÍA

GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC

TIPO GAS	PRESSION (mbar)	INYECTOR	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,82	I3P

GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC

TIPO GAS	PRESSION (mbar)	INYECTOR	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,45	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,45	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	1,00	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,85	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,90	I3P

GGP6.4 / GGP6.10

TIPO GAS	PRESSION (mbar)	INYECTOR	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	I3P

GGP6.6 / GGP6.8

TIPO GAS	PRESSION (mbar)	INYECTOR	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P

GGP6.4F

TIPO GAS	PRESSION (mbar)	INYECTOR (QUEM. GGP6)	INYECTOR (QUEM. VERTICAL)	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,25	1,40	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,25	1,40	2L
G-30. G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	0,85	I3P

GGP6.6F / GGP6.8F

TIPO GAS	PRESSION (mbar)	INYECTOR (QUEM. GGP6)	INYECTOR (QUEM. VERTICAL)	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	1,40	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	1,40	2L
G-30, G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	0,85	I3P

8. CARACTERISTICAS TÉCNICAS

GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC

	Qn	V/M
G20	5, 8 kW	0,62 m^3/h
G25	5, 8 kW	0,70 m^3 /h
G30	5, 8 kW	460 g/h
G31	5, 8 kW	460 g/h

GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC

	Qn	V/M
G20	8,7 kW	0,93 m^3/h
G25	8,7 kW	1, 05 m^3 /h
G30	8,7 kW	690 g/h
G31	8,7 kW	690 g/h

GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC

	Qn	V/M
G20	11,1 kW	1,18 m^3/h
G25	10,5 kW	1,27 m^3 /h
G30	11,1 kW	840 g/h
G31	11,1 kW	840 g/h

	QUEM. GGP15
REDUCIDO DE FLUJO DE CALOR G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

GGP6.4

	Qn	V/M
G20	3,1 kW	0,33 m^3/h
G25	2,9 kW	0,35 m^3 /h
G30	3,1 kW	235 g/h
G31	3,1 kW	235 g/h

GGP6.6

	Qn	V/M
G20	5,50 kW	0,582 m^3/h
G25	5,00 kW	0,615 m^3 /h
G30	5,50 kW	434 g/h
G31	5,50 kW	427 g/h

GGP6.8

	Qn	V/M
G20	8,25 kW	0,872 m^3/h
G25	7,50 kW	0,922 m^3 /h
G30	8,25 kW	650 g/h
G31	8,25 kW	641 g/h

GGP6.10

	Qn	V/M
G20	9,3 kW	0,99 m^3/h
G25	8,7 kW	1,05 m^3 /h
G30	9,3 kW	705 g/h
G31	9,3 kW	705 g/h

	QUEM. GGP6
REDUCIDO DE FLUJO DE CALOR G20 / G25 / G30 / G31	1,2 kW

GGP6.4F

	Qn	V/M
G20	6,3 kW	0,67 m^3/h
G25	6,1 kW	0,74 m^3 /h
G30	6,3 kW	478 g/h
G31	6,3 kW	478 g/h

GGP6.6F

	Qn	V/M
G20	8,70 kW	0,920 m^3/h
G25	8,20 kW	1,008 m^3 /h
G30	8,70 kW	686 g/h
G31	8,70 kW	676 g/h

GGP6.8F

	Qn	V/M
G20	11,45 kW	1,211 m^3/h
G25	10,70 kW	1,316 m^3 /h
G30	11,45 kW	903 g/h
G31	11,45 kW	889 g/h

	QUEM. GGP6	QUEM. VERTICAL
REDUCIDO DE FLUJO DE CALOR G20 / G25 / G30 / G31	1,2 kW	2,1 kW

(P) AVISO

Antes de utilizar pela primeira vez, retirar os plásticos de protecção do aço inox e limpar as superfícies, evitando usar produtos abrasivos.
Não se deve colocar o aparelho em locais junto de materiais combustíveis ou susceptíveis de deformação com o calor. Caso isto não seja possível, deve-se revestir o local com um material que seja bom isolante térmico e não combustível.

(GB) ATTENTION

Before using the unit for the first time, remove stainless steel plastics protection and clean using no abrasive detergent. The set should not be put in places near to fuels or susceptible of deformation by heat. In case this is not possible, one should coat the place with a good thermical insulating and not combustible material.

(F) ATTENTION

Avant la première utilisation, enlever les protections plastiques du acier inox et nettoyer les surfaces avec un détergent pas abrasif.
On ne doit pas mettre l'appareil en places auprès de materiaux combustibles ou susceptibles de déformation par l'action du chaleur. Au cas où ça n'est pas possible, on doit couvrir la place d'un bon matériel isolant thérmique et pas combustible.

(E) AVISO

Antes de utilizar por primera vez, retirar los plasticos de protecciõn de acero inox, limpiar las superficies, evitando usar produtos abrasivos.
No se debe colocar el aparato en locales que esten proximos a materiales combustibles o susceptibles de deformación por el calor. En caso de que no sea posible, debe de ser revestido el local con material que sea buen aislante termico o no combustible.